



LUIGI DROCCO[®]
Luigi Drocco

Benvenuti alla nostra cena settimanale presso la suggestiva location La Vigna, trasformata in una sala da pranzo che vi accoglierà con luci appese, creando un'atmosfera suggestiva. Il nostro menu è ispirato alla tradizione piemontese e offre un'esperienza culinaria autentica.

Inizieremo con tre antipasti tipici della regione langarola, seguiti da due primi piatti del contadino, un secondo piatto accompagnato da un contorno e infine un dolce preparato dal nostro chef.

Durante la cena, saranno inclusi acqua e mezza bottiglia di vino a testa, oltre al caffè per concludere il pasto.

Siamo in grado di gestire le intolleranze alimentari, tuttavia, non possiamo garantire la totale assenza di contaminazioni allergeniche. Vi invitiamo quindi a fare presente le vostre esigenze in anticipo, in modo che possiamo fare del nostro meglio per soddisfarle.

Prima di iniziare la cena, avrete l'opportunità di visitare la nostra cantina, dove vi racconteremo la storia della nostra azienda e condivideremo con voi il nostro approccio alla coltivazione dei vigneti utilizzando la microbiologia. Successivamente, vi condurremo nella cantina, dove vi illustreremo in modo semplice ma approfondito le tecniche enologiche impiegate nella produzione dei nostri vini.

Per rendere il vostro arrivo ancora più piacevole, offriremo un aperitivo con cinque vini superiori, che vi accompagneranno nel breve tragitto verso il tavolo, dove vi attende il vostro posto riservato.

Il prezzo per gli adulti è di € 55, mentre per i bambini fino a 12 anni è di € 20.

Siamo lieti di darvi il benvenuto a questa serata speciale, durante la quale potrete gustare i sapori autentici del Piemonte, immergendovi in un'esperienza enogastronomica unica. Vi aspettiamo per una serata indimenticabile alla Vigna.

Az. Agr. Luigi Drocco 12051 Alba (CN) Str. Sottoripa, 90 Tel. 0173.33723
www.vinidrocco.it - info@vinidrocco.it